

Třída 2. M, týden 29. 3. - 2. 4. 2021

Milí rodiče třídy Rybiček,

Velikonoce se nám již pomalu blíží. Každý z nás se na ně připravuje po svém a tak Vám posíláme několik návodů, jak si zpříjemnit čekání s Vašimi dětmi. Doufáme, že si vyberete a najdete ve svých dětech bezva „partáky“.

Přejeme Vám veselé velikonoční svátky, klukům bohatou nadílku a děvčatům hodně koledníků.

Téma tohoto týdne: Svátky jara

Vaše paní učitelky: Ilona Siegelová, Lenka Pikalová.

| Den | Vzdělávací nabídka | Činnosti |
|-------------|---|-------------------------------------|
| 29. 3. 2021 | Využívání příležitostí seznamující dítě s různými tradicemi a zvyky | Beránek - společné pečení |
| 30. 3. 2021 | Činnosti zajišťující radost a pohodu | Zápich do květináče-výroba dekorace |
| 31. 3. 2021 | Literární činnosti | Nácvik říkanky - Velikonoční |
| 1. 4. 2021 | Velikonoční prázdniny | |
| 2. 4. 2021 | Velikonoční prázdniny | |

Velikonoční BERÁNEK 6x jinak

Jaké by to byly svátky jara bez téhle oblíbené dobroty! Můžete si ji letos připravit i trochu netradičně, třeba s mákem, mrkví nebo banány... Uvidíte, že se po ní u vás doma jenom zapráší.

12

JABLEČNÝ BERÁNEK

Potřebujete: 150 g cukru, 350 g hladké mouky, prášek do pečiva, půl lžičky skořice, 4 jablka, 200 ml oleje, 4 vejce, 50 g rozinek, 50 g ořechů, rum, tuk a hrubou mouku.

Postup: Mouku smíchejte s práškem do pečiva, přidejte cukr, skořici, nasekané ořechy, rozinky namočené v rumu, nahrubo nastrouhaná jablka, vejce a olej. Vše zamíchejte a vlijte do vymazané a vysypané formy. Pečte při 180 °C asi 30 minut, pak snižte na 160 °C a ještě 30 minut dopečte.

13

TVAROHOVÝ S MÁKEM

Potřebujete: 125 g Hery, 200 g cukru, tvaroh, 4 vejce, 250 g polohrubé mouky, prášek do pečiva, 2 polévkové lžíce rumu, 2 polévkové lžíce mletého máku.

Postup: Žloutky vyšlehejte s cukrem a Herou do pěny, přidejte tvaroh s rumem, mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec lehce vmíchejte sníh. Větší polovinu těsta nalijte do formy. Do zbytku přidejte mák a nalijte na světlé těsto. Pečte při 175 °C přibližně 60 minut.

14

MRKVOVÝ BERÁNEK

Potřebujete: 3 vejce, 200 g cukru krupice, 125 ml oleje, 125 g bílého jogurtu, 400 g polohrubé mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, lžičku sody, 2 lžičky skořice, 450 g mrkev, 80 g vlašských ořechů, máslo a hrubou mouku na formu.

Postup: Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny a za stálého šlehání přidejte olej a jogurt. Smíchejte mouku, prášek do pečiva, sodu a skořici, přidejte k tekuté části těsta a promíchejte. Mrkev nastrouhejte a s namletými ořechy zapracujte do těsta. Nalijte do formy, vložte do trouby a pečte při 180 °C 60 až 70 minut.

15

RYCHLÝ BERÁNEK

Potřebujete: 4 celá vejce, 350 g polohrubé mouky, 200 g cukru, vanilkový cukr, prášek do pečiva, smetanu ke šlehání, 0,5 dcl oleje.

Postup: Ušlehejte si metličkou vejce s cukrem a vanilkovým cukrem, přidejte smetanu ke šlehání a olej a pak vmíchejte mouku s práškem do pečiva. Nalijte do předem vymazané a vysypané formy. Pečte ve vyhřáté troubě při 175 °C asi 35 až 40 minut.

16

BEZLEPKOVÝ BERÁNEK

Potřebujete: 100 g mandlové mouky, 30 g kešu mouky, 70 g kokosové mouky, 4 vejce, 50 g másla, 3 lžíce třtinového cukru, 250 g tučného tvarohu, 200 g smetany na vaření, prášek do pečiva, lžičku vanilky, lžici citronové šťávy, lžičku citronové kůry, sušené brusinky.

Postup: Všechny mouky a prášek do pečiva pečlivě promíchejte. Máslo utřete se třtinovým cukrem a žloutky. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu. Sypkou směr přisypte ke směsi s vejci, přidejte tvaroh, smetanu, citronovou šťávu i kůru a sušené brusinky. Promíchejte a opatrně vmíchejte ušlehané bílky. Těsto vložte do vymazané formy a pečte při 175 °C asi 50 minut.

17

BANÁNOVÝ BERÁNEK

Potřebujete: 250 g rostlinného tuku, 250 g moučkového cukru, vanilkový cukr, 4 vejce, 250 g banánů, 250 g polohrubé mouky, prášek do pečiva, tuk, bílou čokoládovou polevu.

Postup: Tuk utřete s oběma cukry, přidejte žloutky, rozmixované banány a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vmíchejte bílkový sníh. Vylijte do vymazané formy a pečte v předehřáté troubě při 170 °C 60 minut. Upečeného beránka ozdobte bílou čokoládovou polevou.

VESELÉ DEKORACE

ze zbytků



KUŘÁTKA

Asi by nikoho nenapadlo připravit velikonoční ozdobičky z korkových špuntů. Proč to ale nezkusit? To, že je dekorace laciná (anebo zadarmo), neznamená, že nebude krásná. Ba naopak!

Kuřátka ze špuntů jsou skutečně roztomilá. Zkuste si s dětmi vyrobit celou drůbeží rodinku! Budete na to potřebovat jen zbytky barevných látek, špejle, tužší lepidlo a již zmíněné korkové špunty. Oči domalujete fixem nebo temperovou barvou.

PŘIPRAVILA
IRENA SKUHROVCOVÁ
FOTOGRAFIE H - FOTO



KYTIČKA PRO RADOST

Až si budete na okno dávat jarní kytičku, doplňte ji půvabnou květinovou panenkou. Polotovar zakoupíte v prodejnách Papírnictví, stačí jen spojit všechny dílky skládky dohromady a hotovou panenku – jiříňku, zvoneček, vlčí mák apod. – přidat do aranžmá. Doporučená cena panenky je 25 Kč a koupit ji můžete i na dobírku na adrese: PLANETA BAREV, Průmyslová 381, Pardubice, tel. č. 040/66 70 444.



Básnička – Velikonoční pro kluky

Upletl jsem pomlázku,
je hezčí než z obrázku,
všechny holky, které znám,
navštívím a vymrskám,
než mi dají vajíčko,
vyplatím je maličko.

Básnička – Velikonoční pro holky

Kropenatá slepička,
snesla bílá vajíčka,
obarvím je, vymaluji,
všechny chlapce obdaruji,
pentličky si nastříhám,
na pomlázku jim je dám.